



MENUS ENFANTS

Semaine N°9 du 28/02/2022 au 04/03/2022

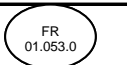
MAISON

depuis **BOURG TRAITEUR** 1990

| | LUNDI 28 FEVRIER | MARDI 1 MARS  <small>Veggie</small> | MERCREDI 2 MARS | Menu <i>Enfant</i> JEUDI 3 MARS | VENDREDI 4 MARS | |
|-----------------|--|---|---|--|--|--|
| Entrées | Pâté croûte * | Salade façon Niçoise |  | Macédoine de légumes | Salade de riz bio Andalouse  | |
| Viandes | Boeuf charolais forestier  | Beignet de mozzarella | | Cordon bleu | Colin MSC à la ciboulette  | |
| Légumes | Haricots beurre | Ebly bio Arlequin  | | Purée bio  | Carottes bio persillées  | |
| Fromages |  | | |  | | |
| Desserts | Kiwi | Mosaïque de fruits au sirop | | Tarte aux pommes | Poire | |

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

* Produit contenant du porc
Bœuf : né; élevé et abattu en France



BIO: produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf 100% charolais: VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



MSC: Pêche durable

Carnaval



Dans l'antiquité, le carnaval célébrait l'arrivée du printemps, le renouveau de la nature.

Pendant cette période les rôles étaient inversés : les esclaves prenaient la place de leur maître. Ils se déguisaient afin de ne pas être reconnus.

